WEIHNACHTLICHES

BBQ

FÜR IHRE

WEIHNACHTSFEIER

AB SOFORT BUCHBAR
(auch mit Location)

FINGERFOOD ZUM EMPFANG
Crostini mit gebratenen Sherry-Pilzen oder mit geräucherter Entenbrust Kartoffel-Lauch Küchlein

- Rustikale Brotauswahl mit aufgeschlagener Kräuterbutter und pikantem Frischkäse

BEILAGEN/SALATE

- Winterlicher Nudelsalat mit Grünkohl-Pesto und gehobeltem Parmesan
- Gerösteter Kürbis mit Babyblattspinat und Pilzen
- Rote Bete mit Sellerie und Granatapfel
- Rotkohlsalat in Senf-Honig Dressing

VOM GRILL

- Argentinische Steakhüfte
- „Pulled Pork" Gezupfter-konfierter BBQ-Schweinenacken im Pita-Brot
- Hähnchenbrustspieße
- Haloumi-Spieße mit winterlichem Gemüse
- Gefüllte Portobello Pilze

BEILAGE

- Rosmarinkartoffeln, Bohnen und Karotten aus der Gusspfanne

DIPS UND SAUCEN

- Whiskey-BBQ-Sauce, Kräuterquark, winterliches Orangen-Chutney, feurige Tomaten-Erdnuss-Salsa

DESSERT IM GLÄSCHEN

- Zimt-Apfel Crumble
- Weihnachtliches Schokoladen-Tiramisu

GUTEN APPETIT